

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Base Neutra Profissional L600 c/ Porta - 400x600x550mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU40605	Modelo:	OBN400 (40605)
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	OBN400 (40605)

Descricao Resumida

Base neutra profissional em aço inoxidável, linha L600, com pés reguláveis e porta pivotante para suporte de equipamentos e organização.

Descricao Completa

Base Neutra L600 — Principais Vantagens

Amplie a funcionalidade da sua cozinha com a Base Neutra Profissional L600. Concebida para otimizar o espaço e oferecer um suporte robusto para os seus equipamentos, esta base integra-se perfeitamente em qualquer linha de cocção profissional. A porta de abrir e o puxador ergonómico garantem um acesso fácil e rápido ao seu interior, ideal para armazenar utensílios ou ingredientes secos, mantendo a sua área de trabalho organizada e eficiente.

Aplicações

A versatilidade da Base Neutra L600 torna-a indispensável em diversos ambientes profissionais. É uma solução de eleição para cozinhas de restaurantes que procuram otimizar a organização sob equipamentos de cocção, buffets de hotéis que necessitam de suporte adicional para apresentar pratos quentes, ou em qualquer estabelecimento que valorize um espaço de trabalho higiénico e bem estruturado. A sua construção robusta garante estabilidade para fornos, fogões ou grelhadores.

Características Técnicas

Estrutura e Pés	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis em altura
Porta	Pivotante com puxador
Peso Bruto	10 kg
Dimensões Externas (AxLxP)	400x600x550 mm